

# *Antipasti*

## Starters

**Tagliere dello Scudiere — Salumi tipici, crostino toscano e i nostri sott'oli**  
Typical Tuscan salami, chicken liver bruschetta and vegetables in oil

**20,00€**

**Gran piatto del pastore con formaggi da noi selezionati miele di zona e confetture**  
Selection of cheese with local honeys, fruits jams

**18,00€**

**Sott'oli rustici di porcini e carciofi**  
Artichokes and porcini mushrooms in oil

**15,00€**

**Cacio carboncino ai tre latti servito tiepido con pere, miele e noci**  
Warm cheese, with three different milks pears honey and walnuts

**15,00€**

**“Mamma Ritta”**  
“Mamma ritta” stuffed artichokes

**15,00€**

**La nostra cipolla ripiena al pecorino di Pienza e Tartufo**  
Braised onions stuffed with cheese and truffle

**15,00€**

**Crostini toscani di fegatini aromatizzati al Vin Santo**  
Chicken liver bruschettas

**10,00€**

**Sformatino di carote con salsa allo zenzero e spinacini freschi**  
Carrot flan with ginger sauce and fresh spinach

**15,00€**

**Prosciutto di Loro Ciuffenna tagliato a mano**  
Ham from Loro Ciuffenna

**15,00€**



# Primi Piatti

## Pasta Fresca

**Vellutata di ceci e “lupini”vongole veraci**  
Chickpea and clam cream soup

**15,00€**

**Cappellacci ripieni d’agnello col suo consommé e carciofi spadellati**  
Cappellacci stuffed with lamb with its consommé and sautéed artichokes

**22,00€**

**Pici al ragù toscano profumato al finocchietto**  
Pici with Tuscan ragù flavoured with fennel

**20,00€**

**“Gnudi” ricotta,spinaci e limone al burro e salvia**  
“Naked” ravioli with ricotta, spinach and lemon with butter and sage

**18,00€**

**Risotto asparagi e mimosa d’uovo**  
Asparagus and egg crumb risotto

**22,00€**

**Taglierini con grattugiata di Tartufo fresco**  
Taglierini (pasta) with fresh black truffle

**30,00€**



# Secondi Piatti

## Second Courses

**Carrè d'agnello in crosta di erbe su purea di tapinambur**  
Herb-crusted rack of lamb on Jerusalem artichoke puree

**28,00€**

**Baccalà in forno alla "paesana" con patate, aglio, rosmarino, olive, pomodorini**  
Baked codfish "country style" with potatoes, garlic, rosemary, olives, cherry, tomatoes

**28,00€**

**Tartare del Ristoro con puntarelle e acciughe**  
Ristoro tartare with chicory and anchovies

**28,00€**

**Padellata di uova bio "affrittellate" al tartufo fresco**  
Fried bio eggs with fresh truffle

**30,00€**



# Dalla Griglia

## From Grill

### Tagliata di controfiletto ai due pepi

Sliced beef-steak with two peppers

**30,00 €**

### Tagliata di controfiletto all'aceto balsamico

Sliced beef-steak with balsamic vinegard

**30,00 €**

### Tagliata di controfiletto al tartufo

Sliced beef-steak with truffle

**35,00 €**

### Tagliata di controfiletto olio, rosmarino e lardo

Sliced beef-steak with lard and rosemary

**35,00 €**

### Tagliata di controfiletto al ginepro

Sliced beef-steak with juniper barries

**30,00 €**

### Tagliata olio e rosmarino

Sliced beef-steak with evo oil and rosemary

**30,00 €**

### Filetto di manzo all'acciugata

Beef-fillet with anchovy sauce

**40,00 €**

### Filetto di Manzo

Beef-fillet

**35,00 €**

### Filetto di manzo al tartufo

Beef-fillet with fresh truffle

**45,00 €**

### Bistecca di scottona alla Fiorentina

Fiorentina T-bon Steak

**8,00 €/hg**



# Contorni

## Side Dishes

**Patate di Colfiorito al forno**

Roast potatoes

**8,00 €**

**Insalata di stagione**

Seasonal salad

**7,00 €**

**Spinaci all'agro**

Spinach with sour sauce

**8,00 €**

**Ceci all'olio nuovo**

Chickpeas in new oil

**8,00 €**



# *Pizze Forno a Legna*

## Pizza From Wood Oven

### Scuderia "Canta Napoli"

Acciughe del cantabrico, mozzarella fior di latte,  
Pomodoro San Marzano, capperi di Pantelleria, origano  
Cantabrico Anchovies, buffalo mozzarella DOP, San Marzano tomato, capers, oregan

*15,00€*

### La Bisaccia

Mozzarella fior di latte, prosciutto di loro Ciuffenna, insalata e pomodoro a fette  
Fior di latte mozzarella, fresh tomato, salad, ham

*15,00€*

### Scudo Tartufato

Burrata, tartufo fresco  
Burrata mozzarella cheese, fresh truffle

*25,00€*

### Pizza Primaveraile

Fior di latte, fave fresche, guanciaie e marzolino  
Fresh broad beans, mozzarella, bacon and sheep's cheese

*25,00€*

\*\*\*

SOLO A CENA VENERDÌ, SABATO & DOMENICA  
Only for Dinner of Friday, Saturday and Sunday



## Pizza del Montanaro

Mozzarella,carciofi spadellati,carpaccio di  
carne salata e focchi di formaggio fresco

Fior di latte, sautéed artichokes, salted meat carpaccio and fresh cheese flakes

*18,00€*

## Brigante

Pomodoro, fior di latte, basilico, n'duia, stracciatella  
di burrata, pomodorini al balsamico

Tomato,mozzarella,basil,spicy n'duia,caramelized cherry tomatoes

*15,00€*

## Storia d'Amore

Pomodoro, bufala campana, basilico, olio evo, spolverata leggera di  
pecorino romano e bocconcino di bufala a crudo

Tomato,bufala mozzarella,basil,evo oil

*10,00€*

## Marinara dei Sognatori

Pomodoro,aglio,origano,olio evo e basilico

Tomato,garlic,orefano and evo oil

*10,00€*

## Tesoro del Ristoro

Con tartare di manzo,burrata e cipolla caramellata

With beef tartare, burrata and caramelized onion

*25,00€*

\*\*\*

SOLO A CENA VENERDÌ, SABATO & DOMENICA

Only for Dinner of Friday, Saturday and Sunday



# Dessert

## Dessert

**Uovo di panna cotta alla ricotta su zuppetta di fragole**

Ricotta Panna Cotta Egg on Strawberry Soup

**10,00 €**

**Frolla" a tutto tondo", crema al limone, meringa e gel di cocco**

"All-round" shortcrust pastry, lemon cream, meringue and coconut gel

**10,00 €**

**Il classico tiramisù**

The classic tiramisu

**10,00 €**

**Colomba pasquale artigianale con crema pasticcera sfumata al cointreau**

Homemade Easter cake with custard and Cointreau

**10,00 €**

**Il ferro di cavallo semifreddo**

Horseshoe hazelnut semifreddo ice cream

**10,00 €**

**Bocconcini dai dai**

Semifreddo with cream and pine nuts with chocolate glaze

**10,00 €**

**I nostri "cantucci" col vin santo**

Our biscuits and sweet wine

**10,00 €**

**Ananas**

Pineapple

**8,00 €**





# *Calici Dolci*

## Dessert Wines by the glass

Vin Santo di Capezzana

*15,00 €*

Passito Ben Rye Donna Fugata

*12,00 €*

Sauternes & Barsac

*10,00 €*

Sherry Pedro Ximenez Don Zoilo

*8,00 €*

Porto Graham's 10 Anni

*10,00 €*

Caffè Ashoka alta qualità 100% Arabica

*3,00 €*



**COPERTO**

Cover Charge

*3,00 €*

